

「食」の事業を通して人に優しい社会に貢献する

株式会社梅守本店 うめもりほんてん 奈良県奈良市

■わさびの葉で握った「わさび葉寿司」を開発

株式会社梅守本店（代表取締役 梅守康之氏）は、他店との差別化を図るため古来薬草として使用されていたわさびの葉で握った「わさび葉寿司」を開発。わさびの葉にご飯を包んで食べる奈良の伝統食を現代版にアレンジし、うめもりオリジナルの「わさび葉寿司」として販売している。さらに、わさび葉寿司を一口サイズにして手毬のようにかわいらしく彩った「手鞠わさび葉寿司」を販売したところ、全国の百貨店から大きな反響を呼んだ。2012年にはJALファーストクラスの機内食に採用され、2018年には日本ギフト大賞の「ふるさとギフト最高賞」（全都道府県賞から選出される最高賞）を受賞した。

■すべての人に食を通して笑顔で楽しむ場を提供

わさび葉寿司が順調に売り上げを伸ばす中、梅守社長の4女が入院。同室の子ども達が好きなものを食べに行くことを夢見ている様子に触れたことが同社の方向性を決定づける。「我々が何気なく行っている食べる行為も、状況によっては生きる勇気、明日への希望にも繋がる切実な営みなのではないか」と考えた梅守社長は、様々な人がともに作り食べる場を提供することを決意する。

2013年、寿司職人を体験できる「うめもり寿司学校」を開校。参加者には法被等の衣装を用意し、一人一人に修了証書を授与するなど体験型の魅力を高め、地元や遠方からの来訪者およびのべ40万人超の海外観光客を招いた。「国籍、人種、宗教、性別、年齢、障害、病気にとらわれず、すべての人に食を通して笑顔で楽しんでいただきたかった。すべての人が幸せになる社会を創ることが我社の使命だ」と梅守社長は話す。

■山添村で人と自然が調和する豊かな時間を提案

同社は、寿司づくりに欠かせないわさびの生産地

でもある山添村と「やまと観光推進協議会」を発足させ、2018年に外国人観光客を迎える民泊プロジェクトをスタートさせた。翌年、国内の大手旅行会社と協働して村内で茶畑見学等をするツアーを開催。観光客は日本の田舎やお茶文化に関心が高く大変喜び、地域側でも「喜んでもらえて嬉しい」「想像していたよりも楽しい」と、双方に好評だという。

昨年3月、同社は築100年をゆうに超える古民家をリノベーションしたホテル「ume,-yamazoe」をオープンさせた。自らを「ちょっと不自由」という同ホテルは、1日3組限定。宿泊者は山里の日常と調和して暮らすように過ごせる。ともに食卓を囲むことを大切に考えており、地元で採れた旬の食材を使った和食を宿泊客全員が一緒に食するのが特徴だ。利用者からは「和やかな気分になり、とても豊かな時間」との声がある。

梅守社長は「多くの方々に笑顔と幸せをもたらすこと。そのよい影響が次世代にも及んでいき、真に人が人を大切にする社会の実現を目指す」と話す。人としてどうあるべきかを常に意識しているという梅守社長。同社の「人に優しい」新事業への準備は着実に進んでいる。（八木陽子、村井 渚）



（左上から）華やかな「手鞠わさび葉寿司」、ホテル「ume,-yamazoe」の外観、地元食材をふんだんに使った和食



株式会社梅守本店

〒630-8001
奈良県奈良市法華寺町 221
TEL: 0742-34-5789
FAX: 0742-34-5814
URL: <https://www.umemori.co.jp>

梅守康之 社長